

Mikrowellenherd

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register





Dieses Handbuch ist zu 100% auf Recyclingpapier gedruckt.





ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Bedienungshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Weitere Zubereitungshinweise

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Wichtige Hinweise zur Sicherheit.
LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellenherds sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Mikrowellenherd wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Es ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Mikrowellenherds aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN


WARNUNG — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.


VORSICHT — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder zum Tod** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; explosives Material
	Probieren Sie NICHT.		Demontieren Sie NICHT.
	Berühren Sie NICHT.		Befolgen Sie die Anweisungen wörtlich.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweis
	Wichtig		

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 von Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen absichtlich HF-Energie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte erzeugt und/oder verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohngegenden und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

	WARNUNG				
	Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
	Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
	Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.	✓	✓	✓	✓
	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht zu stark und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
	Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie den Herd nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
	Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt und verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten oder hinter dem Herd.	✓	✓	✓	
	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.	✓	✓		
	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Herd.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in den Herd, noch auf die Herdtür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Herds.	✓	✓		
	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.	✓	✓	✓	✓







⊘	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.	✓	✓	✓	✓
⊘	Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Konktakt mit heißen Teilen des Herds kommen könnte.	✓		✓	✓
⊘	Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden. (Nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓	✓	✓
★	**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNUNG:** Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.	✓	✓	✓	✓
★	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNUNG:** Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.	✓	✓	✓	✓
★	Dieser Mikrowellenherd muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.	✓		✓	✓
⊘	**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.	✓	✓	✓	
⊘	**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.	✓		✓	✓
⊘	**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.	✓		✓	
★	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.	✓		✓	✓
★	**WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.			✓	
★	**WARNUNG:**Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.		✓	✓	✓
★	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.	✓	✓	✓	✓
★	Bevor Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.	✓	✓	✓	✓
★	Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. Wenn der Mikrowellenherd ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
⊘	Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten (nur beim Modell mit Reinigungsprogramm).		✓	✓	
⊘	Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Ofen gelassen werden. (Nur beim Modell mit Reinigungsprogramm)	✓	✓	✓	✓





Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird. (Nur Modell zum Schrankeinbau)	✓	✓	✓	✓

VORSICHT				
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.	✓		✓	
Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.	✓		✓	✓
Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.	✓	✓		✓
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellenherd entweicht. Zudem kann sich der Mikrowellenherd aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.			✓	
Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellenherds“).	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellenherds anschließen.	✓	✓	✓	



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



DEUTSCH

INHALT

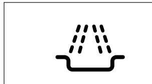
KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

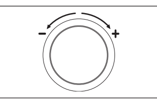
1. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Herd.
   Drücken Sie die Taste **Mikrowelle**.



2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Mikrowelle** die gewünschte Leistungsstufe aus.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



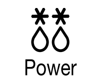
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden.
Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

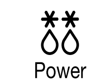


Auftauen von Nahrungsmitteln.

1. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in den Herd.
   Drücken Sie die Taste **Automatisch Auftauen**.

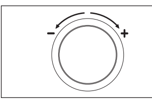


2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Automatisch Auftauen** die Art der Lebensmittel aus.





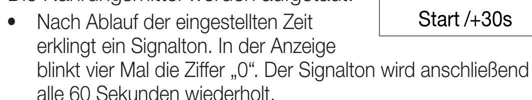
3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** das Gewicht der Nahrungsmittel ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).

Start /+30s

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden aufgetaut.



- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

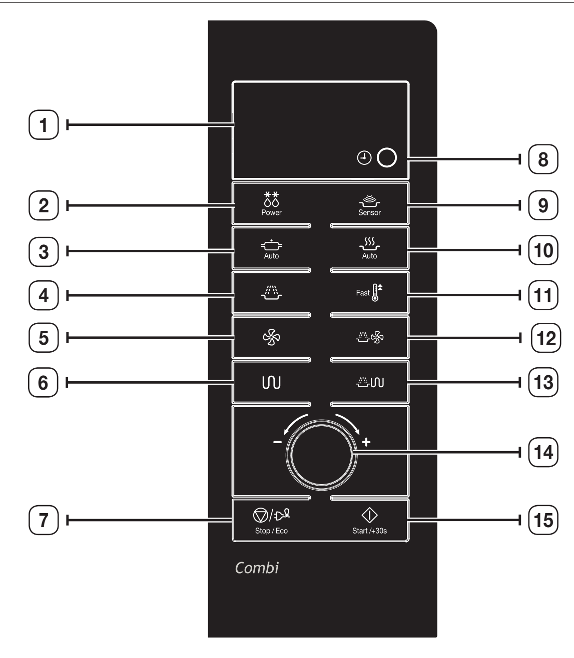
EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Der Mikrowellenherd verfügt über einen Energiesparmodus. Damit können Sie Strom sparen, wenn der Herd nicht verwendet wird.

- Drücken Sie die Taste **Stopp/Öko** (⏻).
- Um den Energiesparmodus zu beenden, öffnen Sie die Gerätetür. In der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit. Der Mikrowellenherd ist betriebsbereit.



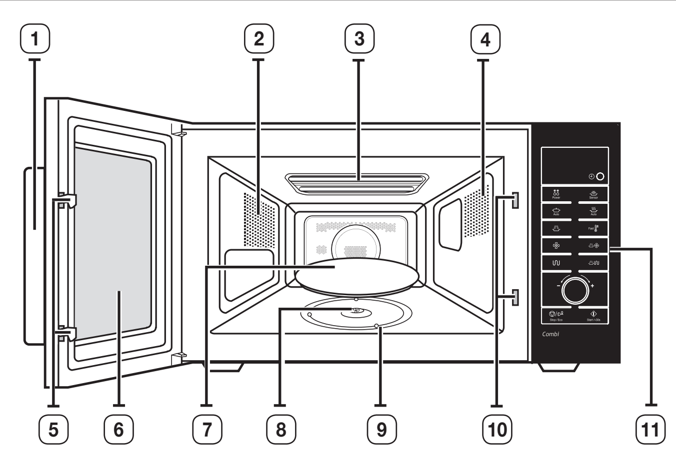
BEDIENFELD



1. ANZEIGE
2. AUTOMATISCH AUFTAUEN
3. AUTOMATISCH ERHITZEN
4. MIKROWELLE
5. UMLUFT
6. GRILL
7. STOPP/ÖKO
8. UHREINSTELLUNG
9. ERHITZEN MIT SENSOR
10. AUTOMATISCH AUFWÄRMEN
11. SCHNELL VORHEIZEN
12. MIKROWELLE+UMLUFT
13. MIKROWELLE+GRILL
14. DREHRAD (GEWICHT/ PORTIONSGRÖSSE/GARZEIT)
15. START/+30s




HERD



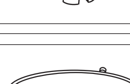
1. TÜRGRIFF
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. HEIZELEMENT
4. BELÜFTUNGSSCHLITZE
5. TÜRRIEGEL
6. GERÄTETÜR
7. DREHTELLER
8. DREHAUFSATZ
9. DREHRING
10. VERTIEFUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

ZUBEHÖR

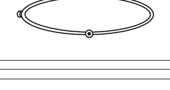
Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



1. **Drehaufsatz**: Muss korrekt auf der Motorwelle am Boden der Mikrowelle befestigt werden.
   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.

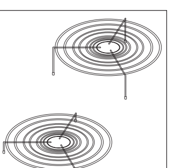


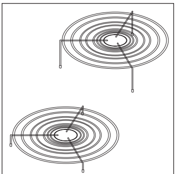
2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



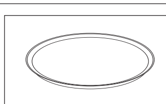
3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

4. **Hoher/Niedriger Rost**: Können auf den Drehteller gestellt werden.
   Zweck: Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Umluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**

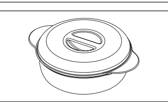




5. **Backunterlage**: Kann auf den Drehteller gestellt werden. (nur die Modelle CE107FT/CE107FTP)
   Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel im Modus „Mikrowelle+Grill“ auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



6. **Dampfgarer** (nur Modell CE107FTP)
   Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.

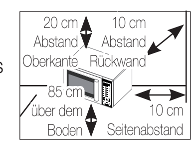




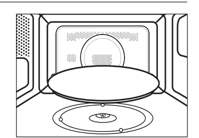
AUFSTELLEN DES MIKROWELLENHERDS

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche in 85 cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds.
   Legen Sie den Drehring und den Drehteller in den Garraum.
   Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.



3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.
Stecken Sie das Kabel zu Ihrer eigenen Sicherheit in eine 3-polige, geerdete Wechselstromsteckdose mit 230 Volt bei 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

☛ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

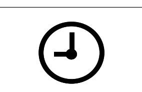
Ihr Mikrowellenherd ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ in der Anzeige.
Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann im 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhr einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellenherds
- nach einem Stromausfall

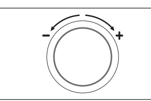
Denken Sie daran, die Uhr zurückzustellen, wenn Sie von Sommerzeit auf Winterzeit und umgekehrt wechseln.

1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...** — **Drücken Sie die Taste ◷...**

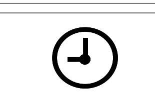
Um die Uhrzeit anzuzeigen in...	Drücken Sie die Taste ◷...
24-Stunden-Notation	Einmal
12-Stunden-Notation	Zweimal



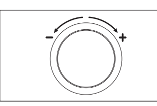
2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Uhrzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste ◷.

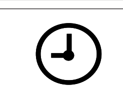


4. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Minuten ein.



5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie die Taste ◷, um die Uhreinstellung zu speichern.

   Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer dann angezeigt, wenn der Mikrowellenherd nicht in Betrieb ist.



DEUTSCH

DEUTSCH

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellenherd ordnungsgemäß funktioniert.
Wenn Sie sich unsicher sind, schlagen Sie im Abschnitt „Vorgehensweise bei Problemen“ nach.

Der Mikrowellenherd muss in eine dafür geeignete Wandsteckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in den Mikrowellenherd ein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen.
Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇), und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** (◇) eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein.



Ergebnis: Der Herd erhitzt das Wasser 4 bis 5 Minuten lang. Anschließend kocht das Wasser.

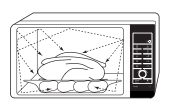


SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENHERD

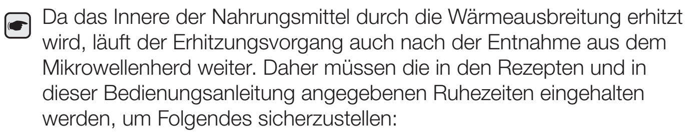
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.
Die Mikrowelle kann für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Kochprinzip.



1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Herds reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)



Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln





VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlögen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

Normale Erscheinungen

- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
- Luftstrom an der Herdtür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **Start/+30s** (◇) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Schaltkreis überlastet, ist eine Sicherungs durchgebrannt oder wurde ein Sicherungsautomat ausgelöst?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel

- Würde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Haben Sie die richtige Leistungsstufe eingestellt?

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder sonstige Utensilien aus Metall im Garraum vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden der Mikrowelle?

Der Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
  - Lösung: Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
- Wenn der Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen feststellt, wird die Anzeige möglicherweise zurückgesetzt.
  - Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Die Meldung „E - 24“ zeigt Folgendes an:

- Vor der Überhitzung des Mikrowellenherds wird automatisch die Meldung „E - 24“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste „Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)“, um den Initialisierungsmodus aufzurufen.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.
Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (Diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Mikrowellenherds)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

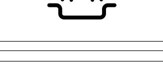
Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

☛ Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

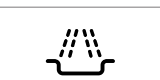
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie den Mikrowellenherd niemals ein, wenn er leer ist.

1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle** (⩩).

   Ergebnis: In der Anzeige erscheint: ⩩ (Mikrowellenmodus)

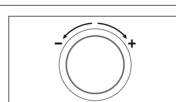


2. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe durch erneutes Drücken der Taste **Mikrowelle** ein, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird. Weitere Einzelheiten zu den Leistungsstufen finden Sie in der folgenden Tabelle.



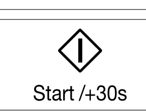
3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.

   Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).

   Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Das Kochen beginnt. Wenn es abgeschlossen ist:
   - Es ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt viermal die Ziffer „0“. Danach ertönt der Signalton ale 60 Sekunden.



Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe ein Mal die Taste **Mikrowelle**. Wenn Sie die Leistungsstufe während des Betriebs ändern möchten, drücken Sie wiederholt die Taste **Mikrowelle**, bis die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist.

Schnellstart:

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** (◇). Der Mikrowellenherd wird sofort gestartet.

DEUTSCH



DEUTSCH

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen den sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTEL HOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL NIEDRIG	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	**muss die Garzeit**
höheren Leistungsstufe niedrigeren Leistungsstufe	verkürzt werden. verlängert werden.

UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie die Gerätetür. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut **Start/+30s** (◇), um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie die Taste **Stopp/Öko** (◎). **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stopp/Öko** (◎).

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste „+30s“ drücken.

- den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- die verbleibende Garzeit verlängern.

Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** (◇).

- Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste **Start/+30s** (◇), um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.





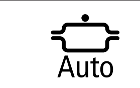
AUTOMATISCHES ERHITZEN

Es gibt vier Funktionen für Automatisch Erhitzen (Auto) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen des Drehrads einstellen.

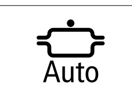
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

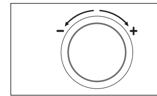
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch Erhitzen** (Auto).



2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Automatisch Erhitzen** (Auto) die Art der zuzubereitenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend dem ausgewählten Programm zubereitet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.
In den Programmen 1 und 2 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet.
Im Programm 3 wird der Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill verwendet.
Im Programm 4 kommt der Kombinationsmodus Mikrowelle + Umluft zum Einsatz.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	**Frisches Gemüse**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 Min.	Das Gemüse zuerst waschen, putzen und in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Diese in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 500-750 g 60-75 ml (4-5 Esslöffel) hinzugeben. Nach der Zubereitung umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
2.	**Geschälte / Gekochte Kartoffeln**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 Min.	Die Kartoffeln zuerst waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Diese in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser und für 500-750 g 60 ml (4 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
3.	**Bratfisch**	200-300 g (1 Stück) 400-500 g (2 Stück) 600-700 g (3 Stück)	3 Min.	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den oberen Metallrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
4.	**Rinder-/ Lammbraten**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 Min.	Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Für die Ruhezeit nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.

DEUTSCH





AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

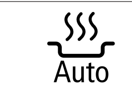
DEUTSCH

Es gibt vier Funktionen für Automatisch Aufwärmen ( ) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen des Drehrads einstellen.

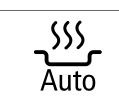
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

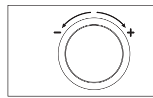
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch Aufwärmen** ( ).



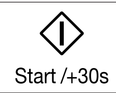
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Automatisch Aufwärmen** ( ) die Art der zuzubereitenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ( ).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend dem ausgewählten Programm zubereitet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 und 2 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet.
Die Programme 3 und 4 verwenden jeweils den Kombinationsmodus Mikrowelle + Umluft.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	**Fertiggericht, Tellergericht** (gekühlt)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 Min.	Das Gericht auf einen Porzellanteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2.	**Suppe, Sauce** (gekühlt)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 Min.	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Porzellanteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe bei Ertönen des Signaltons umrühren (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.). Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
3.	**Tiefgefrorene Brötchen** (-18 bis 20 °C)	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 Min.	2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf den unteren Rost legen. 8 gefrorene Brötchen gleichmäßig auf dem unteren und oberen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes.
4.	**Tiefgefrorener Kuchen**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 Min.	Einen ganzen gefrorenen Kuchen in die Mitte des unteren Rosts legen bzw. gefrorene Kuchenstücke kreisförmig auf dem unteren Rost verteilen. Stellen Sie den Rost in die Mitte des Herds auf den Drehteller. Durch die Konvektionswärme wird der Kuchen aufgewärmt und zugleich oben knusprig. Dieses Programm ist geeignet für Kuchen (rund) und Kuchenstücke, wie z. B. Obstkuchen mit Belag, Streuselkuchen oder für Mohnkuchen. Es ist nicht für Kuchen mit Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet.





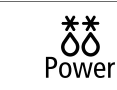
VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN AUFTAUFUNKTION

Mit der Funktion „Automatisch Auftauen“ (Power) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie müssen lediglich das Programm und das Gewicht einstellen.

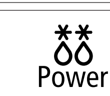
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Porzellanteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

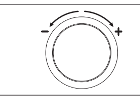
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch Auftauen** (Power).



2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Automatisch Auftauen** (Power) die Art der zuzubereitenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

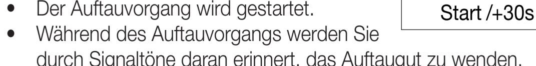


3. Stellen Sie durch Drehen des Drehrads die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).

Ergebnis:



- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

Start /+30s

5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇), um den Auftauvorgang fortzusetzen.



Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Sie können die Nahrungsmittel auch manuell auftauen. Wählen Sie dazu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Auftauen“ auf Seite 33.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Porzellanteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	Fleisch	200-2000 g	20-90 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch sowie Steaks, Koteletts und Hackfleisch.
2.	Geflügel	200-2000 g	20-90 Min.	Die Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Hähnchen und Hähnchenteile.
3.	Fisch	200-2000 g	20-80 Min.	Den Schwanz des ganzen Fischs mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und Fischfilets.
4.	Brot, Kuchen	125-1000 g	10-60 Min.	Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf einen Porzellanteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigplatten. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
5.	Obst	100-600 g	5-20 Min.	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen, runden Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

DEUTSCH

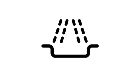
VERWENDEN DES DAMPFGARERS (CE107FTP)

Verwenden Sie den Dampfgarer aus Kunststoff, wenn Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit Dampf zubereiten möchten. Stellen Sie den Dampfgarer aus Kunststoff zuerst in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

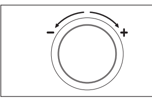
1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle** ().



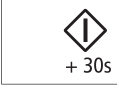
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Mikrowelle** () die gewünschte Leistungsstufe aus.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ().

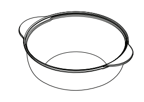


Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

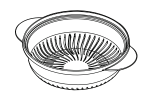
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Hinweise zum Garen mit Dampf

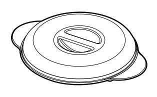
Bestandteile des Dampfgarers



Dämpfschüssel

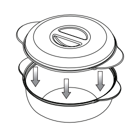


Korb

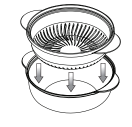


Deckel

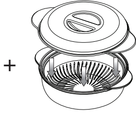
Verwendungsmöglichkeiten des Dampfgarers



Dämpfschüssel + Deckel



+



Dämpfschüssel + Korb + Deckel

EINSTELLUNGEN FÜR MANUELLES DAMPFGAREN

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	900 W	5-6	1-2	Die Artischocken waschen und putzen. In die Dämpfschüssel geben. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
Frisches Gemüse	300 g	900 W	4-5	1-2	Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse im Korb verteilen. 2 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7-8	2-3	Das tiefgefrorene Gemüse in den Korb der Dämpfschüssel geben. 1 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen ruhen lassen und gut umrühren.

CE107FTP-S_XEG_DE68-03963B_DE.indd 16 2011-08-05 7:23:01

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Frische Fischfilets	300 g	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 450 W	1-2 5-6	1-2	Fischfilets wie Seelachs, Rotbarsch oder Lachs waschen und putzen. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Filets nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.
Hähnchenbrust	300 g	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 600 W	1-2 7-8	1-2	Hähnchenbrust waschen. Die Oberseite 2-3 mal mit einem Messer einschneiden. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Hähnchenbrüste nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.
Reis	250 g	900 W	15-18	5-10	Den Parboiled-Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. Den weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten).

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Ungeschälte Kartoffeln	500 g	900 W	7-8	2-3	Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5-6	1-2	Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1-2	2-3	Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in den Korb legen. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Mit dem Deckel abdecken.
Obstkompott	250 g	900 W	3-4	2-3	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 Esslöffel Wasser und 1-2 Esslössel Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen.





VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE (CE107FT/CE107FTP)

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Mikrowellenherd mit Grill-/Umluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden.

Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:
- Kombination von Umluft- (220 °C) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).
- Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).

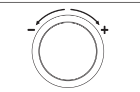
1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor.
   - Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
   - Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).
4. Stellen Sie die Backunterlage auf den Drehteller oder den unteren Rost des Mikrowellenherds.
   - Stellen Sie sie nie ohne den Drehteller in den Herd.
5. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** ( ).



6. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Mikrowelle+Grill** ( ) die gewünschte Leistungsstufe aus.



7. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.

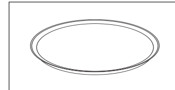


8. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ( ).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

So reinigen Sie die Backunterlage



Reinigen Sie die Backunterlage am besten mit heißem Wasser und Reinigungsmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab. Verwenden Sie keine Scheuerbürste oder raue Schwämme, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Da die Backunterlage mit Teflon beschichtet ist, kann sie bei falscher Verwendung beschädigt werden.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel niemals auf der Backunterlage. Nehmen Sie die Nahrungsmittel stets von der Unterlage, bevor Sie sie in Stücke schneiden.
- Wenden Sie Nahrungsmittel am besten mit einem Bratenheber aus Kunststoff oder Holz.

EINSTELLUNGEN BEIM VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE (CE107FT/CE107FTP)

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.
Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill bei 600 W für 5 Minuten vor, und beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Lebensmittel	Menge	Vorheiz-zeit (Min.)	Koch-modus	Garzeit (Min.)	Empfehlungen
Schinken	4-6 Scheiben	13-15	450 W + 220 °C	-	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den oberen Rost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen.
Omlett	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	3 Eier schlagen und 2 Esslöffel Milch, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Eine Tomate in Würfel schneiden. Die Backunterlage vorheizen. Anschließend die Tomatenstücke auf die Unterlage legen und die geschlagenen Eier hinzufügen. Gleichmäßig mit 50 g geriebenem Käse bestreuen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.

Lebensmittel	Menge	Vorheiz-zeit (Min.)	Koch-modus	Garzeit (Min.)	Empfehlungen
Gegrilltes Gemüse	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Die Backunterlage vorheizen und mit 1 Esslöffel Öl bestreichen. Frisch geschnittenes Gemüse auf die Backunterlage legen, z. B. Paprikastücke, Zwiebeln, Zucchinischeiben und Pilze. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gefrorene Mini-Frühlingsrollen mit Belag	250 g	2-3	1. Stufe: 300 W + 220 °C 2. Stufe: Nur Grill	1. Stufe: 6-7 2. Stufe: 5-6	Die Backunterlage vorheizen. Die Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den unteren Rost stellen.
Tiefgefrorene Pizza	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den oberen Rost stellen.
Baguettes (tiefgefroren)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Die Backunterlage vorheizen. Die beiden tiefgefrorenen Baguettes belegen (z. B. mit Gemüse, Schinken und Käse). Die Backunterlage auf den unteren Rost stellen.
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den oberen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

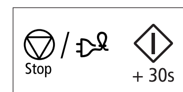
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⛉ und ⏀.

   Ergebnis:
   - In der Anzeige erscheint:

   - Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.

2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten ⛉ und ⏀.

   Ergebnis:
   - In der Anzeige erscheint:

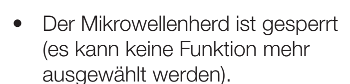
   - Die Signaltöne des Mikrowellenherds sind wieder aktiviert.

SPERREN DES MIKROWELLENHERDS

Ihr Mikrowellenherd verfügt über ein spezielles Kindersicherungsprogramm, mit dem Sie das Gerät „sperren" können, sodass es von Kindern oder unerfahrenen Personen nicht versehentlich bedient werden kann.
Der Mikrowellenherd kann jeder Zeit gesperrt werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⛉ und ⏲.

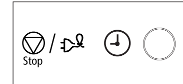
   Ergebnis:

   - Der Mikrowellenherd ist gesperrt (es kann keine Funktion mehr ausgewählt werden).
   - In der Anzeige erscheint „L".

2. Um den Mikrowellenherd wieder freizugeben, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten ⛉ und ⏲.

   Ergebnis: Der Mikrowellenherd kann wieder normal verwendet werden.



DEUTSCH





DEUTSCH

ERHITZEN MIT SENSOR

Es gibt acht Funktionen für Erhitzen mit Sensor mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Art der Nahrungsmittel, die mit Hilfe des Sensors erhitzt werden sollen, durch Drehen des Drehrads einstellen.
Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.


Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Erhitzen mit Sensor** () die Art der zuzubereitenden Nahrungsmittel aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



2. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ().



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Abschluss der Zubereitung:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Wenn die Temperatur im Innern des Mikrowellenherds über 60 °C liegt, wird in der Anzeige die Meldung „Hot (Heiß)“ angezeigt, und der Lüfter wird für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die Funktion für das Erhitzen mit Sensor erst wieder verwenden, nachdem der Herd auf die für den sicheren Sensormodus erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stopp/Öko“ drücken, wird in der Anzeige die Fehlermeldung „E-15“ angezeigt. Wenn Sie nun die Taste „Stopp/Öko“ erneut drücken, erlischt die Anzeige „E-15“.

EINSTELLUNGEN FÜR ERHITZEN MIT SENSOR

In der folgenden Tabelle sind 8 Programme zum Erhitzen mit Sensor beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen aufgeführt. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, werden Garzeit und Leistungsstufe automatisch berechnet. Die Zubereitung wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.
Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit (Min.)	Empfehlungen
1	**Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser – Raum-temperatur)**	150-250g (1 Tasse oder 1 Becher)	1-2	Die Getränke (Raumtemperatur) in eine Tasse oder einen Becher aus Porzellan geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. Die Tasse bzw. den Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Mikrowellenherd stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
2	**Brokkoli, Röschen**	200-500 g	1-2	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese in gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 - 45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Glasschüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika.
3	**Möhren, Scheiben**	200-500 g	1-2	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. Diese in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30 - 45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Glasschüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi.



Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit (Min.)	Empfehlungen
4	Ungeschälte Kartoffeln	200-800 g	2-3	Die Kartoffeln (je 200 g) waschen und schälen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einer Gabel einstechen. Kreisförmig auf den unteren Rost legen. Den Rost auf den Drehteller stellen.
5	Tiefgefrorene Pizza	300-500 g	-	Die tiefgefrorene Pizza auf den unteren Rost legen.
6	Tiefgefrorene Lasagne	400-800 g	3-4	Die gefrorene Lasagne in eine geeignete hitzebeständige Schale geben. Die Schale auf den unteren Rost stellen.
7	Hähnchenteile	200-700 g	2-3	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl bestreichen und würzen. Mit der Haut nach unten auf den unteren Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
8	Brathähnchen	1,0-1,2 kg	4-5	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des unteren Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.



Anweisungen zum Erhitzen mit Sensor

Mit Hilfe der Funktion zum Erhitzen mit Sensor können Sie die Nahrungsmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Nahrungsmitteln während der Zubereitung aufsteigen.

- Bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie das Programm für das Erhitzen mit Sensor verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder Plastikfolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss der Zubereitung wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie das Programm für das Erhitzen mit Sensor verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach der Zubereitung hinzugefügt werden sollten.
- Mit der Taste „More/Less (Mehr/Weniger)“ können Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen. Sie können diese Funktion nutzen, um den von Ihnen gewünschten Garzustand zu erreichen. Geschirr und Deckel für das Erhitzen mit Sensor
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder Plastikfolie ab. Wenn Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Plastikfolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzei auf der Anzeige heruntergezählt wird.



DEUTSCH

Geschirr und Deckel für das Erhitzen mit Sensor

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder Plastikfolie ab. Wenn Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Plastikfolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzei auf der Anzeige heruntergezählt wird.

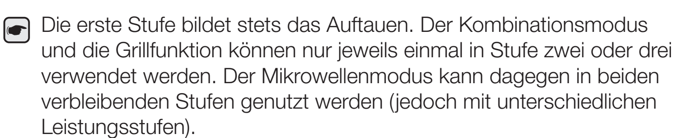
Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie den Herd aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Funktion für das automatische Erhitzen mit Sensor nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d.h. eine Zubereitung direkt nach der anderen zu starten.
- Stellen Sie den Mikrowellenherd an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Programm nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Mikrowellenherds keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum des Herds stets sauber. Entfernen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch.
  Dieser Mikrowellenherd wurde ausschließlich zur Verwendung in Privathaushalten entwickelt.

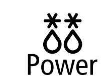
MEHRSTUFIGE ZUBEREITUNG

Der Mikrowellenherd kann so programmiert werden, dass die Nahrungsmittel in bis zu drei Stufen zubereitet werden (die Modi „Umluft", „Mikrowelle+Umluft" und „Schnell vorheizen" können bei der mehrstufigen Zubereitung nicht verwendet werden. Beispiel: Sie möchten Nahrungsmittel auftauen und anschließend garen, ohne den Herd nach jeder Stufe neu einstellen zu müssen. Sie können ein Hähnchen mit einem Gewicht von 1,8 kg in drei Stufen auftauen und garen:

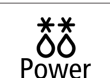
- Auftauen
- Garen im Mikrowellenmodus für 30 Minuten
- Grillen im Grillmodus für 15 Minuten


Die erste Stufe bildet stets das Auftauen. Der Kombinationsmodus und die Grillfunktion können nur jeweils einmal in Stufe zwei oder drei verwendet werden. Der Mikrowellenmodus kann dagegen in beiden verbleibenden Stufen genutzt werden (jedoch mit unterschiedlichen Leistungsstufen).

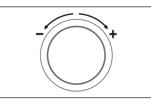
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch Auftauen** (Power).



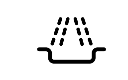
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Automatisch Auftauen** (Power) die Art der zuzubereitenden Nahrungsmittel aus.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** das gewünschte Gewicht ein. (In diesem Beispiel 1800 g)



4. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle** ( ).

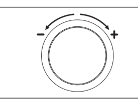


5. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Mikrowelle** ( ) die geeignete **Leistungsstufe** ein (für dieses Beispiel 450 W).





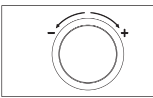
6. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein. (In diesem Beispiel 30 Minuten)



7. Drücken Sie die Taste **Grill** (⩊).



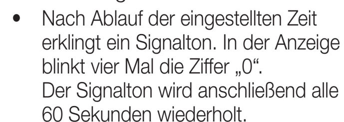
8. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein. (In diesem Beispiel 15 Minuten)



9. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.



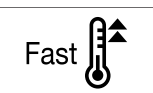
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0".
  Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

SCHNELLES VORHEIZEN

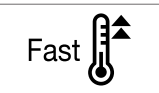
Beim Kochen mit Umluft sollten Sie den Mikrowellenherd auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Nahrungsmittel hineinstellen. Wenn der Mikrowellenherd die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich der Herd selbsttätig ab. Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.

1. Drücken Sie die Taste **Schnell vorheizen** (Fast).

   Ergebnis: In der Anzeige erscheint:
   220 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Schnell vorheizen** (Fast) die benötigte Temperatur ein. (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



   Ergebnis: Der Mikrowellenherd wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.

   - Nacheinander werden der ausgewählte Kochmodus (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
     Bsp: Schnelles Vorheizen bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

   - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 6 Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
   - Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen vier Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

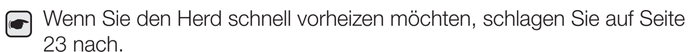
Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen 6 Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

Wenn Sie die aktuelle Temperatur im Garraum wissen möchten, drücken Sie die Taste **Schnell vorheizen** (Fast).

DEUTSCH

GAREN MIT UMLUFT

Im Umluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in acht vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 220 °C einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



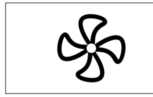
Wenn Sie den Herd schnell vorheizen möchten, schlagen Sie auf Seite 23 nach.

- Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem unteren Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

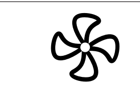
Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet und dass der Drehteller korrekt eingesetzt ist. Öffnen Sie die Gerätetür und legen Sie die Nahrungsmittel auf den Drehteller und diesen auf den unteren Rost.

1. Drücken Sie die Taste **Umluft** (✇).

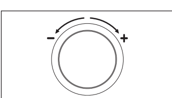
   Ergebnis: In der Anzeige erscheint:
   ✇ (Umluftmodus)
   220 °C (Temperatur)



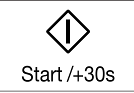
2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Umluft** (✇) die benötigte Temperatur ein.
   (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



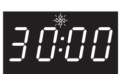
3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   - Nacheinander werden die ausgewählte Garzeit (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
     Bsp: Garzeit von 30 Minuten bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

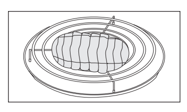
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Wenn Sie die aktuelle Temperatur im Garraum wissen möchten, drücken Sie die Taste **Schnell vorheizen**.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Sie benötigen Kochgeschirr zur Zubereitung im Umluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Umluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.



Wenn Sie einen der Kombinationsmodi (Mikrowelle + Grill oder Umluft) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 27.



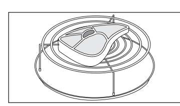


GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem oberen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.



2. Drücken Sie die Taste **Grill** (ꟺ).

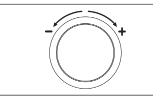
Ergebnis: In der Anzeige erscheint: ꟺ (Grillmodus)

- Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.

3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Grillzeit ein.



- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND GRILLFUNKTION

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwendung des oberen Rosts können Sie das Gar- und Grillergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmittel am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** (⩍ꟺ).

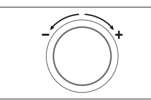


Ergebnis: In der Anzeige erscheint:
⩍ꟺ (Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill)
600 W (Ausgangsleistung)

2. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Grill** (⩍ꟺ) ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (300 - 600 W) angezeigt wird.

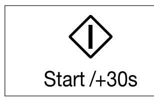
- Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.

3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



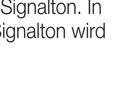
- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



Ergebnis:

- Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



DEUTSCH



KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND UMLUFTFUNKTION

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Umluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.
In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwendung des unteren Rosts können Sie das Gar- und Bräunungsergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den unteren Rost und diesen dann auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

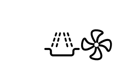
1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ) button.



Ergebnis: In der Anzeige erscheint:

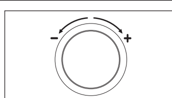
(Symbol)	(Kombinationsmodus Mikrowelle + Umluft)
600 W	(Ausgangsleistung: wechselt nach 2 Sekunden zur folgenden Temperatur)
220 °C	(Temperatur)

2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ) die gewünschte Temperatur aus. (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

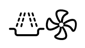


3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ) ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird.



5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



Ergebnis:

- Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- Der Mikrowellenherd wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.
- Nacheinander werden die ausgewählte Garzeit (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
  Bsp: Garzeit von 30 Minuten bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

✎ Wenn Sie die aktuelle Temperatur im Garraum wissen möchten, drücken Sie die Taste **Schnell vorheizen** (Fast).





INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedenen Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellenherd verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfehlenswert**

✓✗ **: Mit Vorsicht**

✗ **: Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLE

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.




Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum.
Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.







Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen. Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen. Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4-4½	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.



Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Pilze	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5-5½	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5½-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung.
Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:
Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Empfohlene Temperatur: 30 bis 40 °C.
BABYMILCH:
Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Zeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

DEUTSCH



DEUTSCH

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Die Flüssigkeit in einen Becher füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Die Suppe in einen tiefen Porzellanteller oder eine tiefe Porzellanschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7	1-2	Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzbeständige Schüssel mit Deckel geben. Rühren Sie zeitweise während des Aufwärmens und nach dem Aufwärmen um. Vor dem Servieren gut umrühren.



AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Legen Sie das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	7-8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	14-15	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1200 g	32-34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
Roggen- und Weizenbrot	500 g	7-9		



DEUTSCH

GRILL (GRILLEN)

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:
Bei Arbeit im reinen Grillbetrieb beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.



MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung:
600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel:
Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:
Bei Arbeit im reinen Kombinationsbetrieb (Mikrowelle + Grill) beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.





Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel. Das Gefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Toastscheiben	(4 Stück) (je 25 g)	Nur Grill	2-3	1-2	Die Scheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stück)	300 W + Grill	5-6	-	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Auf den oberen Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	(4 Stück) (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	(4 Stück) (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gebackene Kartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Das Gratin in eine kleine feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den oberen Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, feuerfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	300 W + Grill	8-10	6-8	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
Rindersteaks (medium)	400 g (2 Stück)	Nur Grill	10-14	8-12	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den oberen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.



DEUTSCH

UMLUFT

Bei der Zubereitung mit Umluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Herd.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.

Geschirr für die Zubereitung mit Umluft:
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Umluftherd verwenden, können benutzt werden.

Für die Zubereitung mit Umluft geeignete Nahrungsmittel:
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + UMLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Zubereitungszeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Umluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel in einem Herd mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Umluft:
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Nahrungsmittel, die für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle+Umluft geeignet sind:
Fleisch und Geflügel sowie Kasserollen und Gratins, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Umluft

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Umluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Umluft. Das Gefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
PIZZA					
Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
NUDELN					
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Die Nudeln in eine geeignete feuerfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für Mikrowellenherd und Ofenhitze geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem unteren Rost garen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
FLEISCH					
Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
Brathähnchen	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 5 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistungsstufe	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
BROT					
Frische Brötchen	6 Stück (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stück)	180 W + 220 °C	8-10	-	Das gefrorene Baguette auf Backpapier auf den unteren Rost legen. Nach der Zubereitung 2-3 Minuten ruhen lassen.
KUCHEN					
Apfelkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge 25 cm) geben. Den Kuchen auf den unteren Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
Mini-Muffins (Frischteig)	12 x 30 g (350 - 400 g)	Nur 220 °C	17-23	-	Den Teig gleichmäßig in eine Muffin-Form aus Papier geben. Die Form auf den unteren Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.
Plätzchen (Frischteig)	200-250 g	Nur 200 °C	15-20	-	Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den unteren Rost legen.
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Das tiefgefrorene Baguette auf den niedrigen Rost legen. Lassen Sie die Kartoffeln nach der Zubereitung 15 bis 20 Minuten lang ruhen.

GEHEIMTIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 900 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 W 1 Minute lang erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer feuerfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!



REINIGEN DER MIKROWELLE

Die folgenden Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe

☛ **Stellen Sie STETS** sicher, dass die Türdichtungen sauber sind, und die Tür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen sowie auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten lang bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie NIEMALS Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders darauf, dass sich keine Partikel:

- ansammeln
- ein ordnungsgemäßes Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Innenraum des Mikrowellenherds nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Die Anweisungen für die Garbereiche, Herde und Öfen legen fest, dass kein Dampfgarer verwendet werden darf.

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenherds sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Mikrowellengehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

☛ **Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse der Mikrowelle.** Wenn der Mikrowellenherd fehlerhaft arbeitet und repariert werden muss oder Sie unsicher sind in Bezug auf seinen Zustand:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstcenter

Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden mÃ¶chten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

- **Grund:** Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Mikrowellenherds auswirken.



TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ – 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2700 W
Mikrowellenherd	1400 W
Grill (Heizelement)	1250 W
Umluft (Heizelement)	1850 W Max.
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	517 x 470 x 310 mm
Garraum	358 x 327 x 231,5 mm
Fassungsvermögen	28 L
Gewicht	
Netto	Ca. 18,0 kg

HINWEIS








FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03963B